

Banana hleb

za kalup dimenzija 25×12 cm

Sastojci:

- 115 g putera
- 165 g smeđeg (demerera) šećera
- 2 jaja
- 60 ml mleka
- 3 banane, oko 400 g bez kore
- 300 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- ¼ kašičice sode bikarbone
- ¼ kašičice soli
- 1 kašičica cimeta
- ½ kašičice karanfilića
- 70 g oraha

Priprema:

Rernu upalite da se greje na 180°C , kalup obložite sa papirom za pečenje. Orahe kratko prepecite u rerni dok se greje. Grubo ih iseckajte nožem.

Pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i začine.

Puter otopite na laganoj vatri, ostavite da se prohladi. Jaja umutite žicom, dodajte šećer i mleko. Sipajte puter. Banane izgnječite sa presom za krompir pire ili viljuškom i dodajte tečnim sastojcima. Sjedinite

pa dodajte brašno sa ostalim sastojcima. Masu dobro izmešajte, pa na kraju dodajte iseckane orahe. Promešajte i sipajte u kalup.

Pecite u donjoj trećini rerne, oko 60 minuta ili dok čačkalica zabodena u sredinu ne izađe suva. Ostavite da se ohladi, pa poslužite.